

な ん ぼ く し て き
南 火 市 入 耀
2017

第12号



特集：『古代のグルメ・クッキング展』

『古代のグルメ・クッキング展』

長崎県埋蔵文化財センター 調査課 文化財調査員 近藤 佳恵

“遺構って何？遺物って何？”

考古学をあまり知らない人にとっては、ごく普通の疑問だと思います。かつては私もそんな疑問を持つ一人でした。

今回、そんな浅学な私が展示を担当することになり、どのような展示にしようか思案した結果、開催期間中に夏休みが入ることもあり「子どもが見ても分かり易い展示」にしようと、説明パネルなどを簡素化し、図や模型などをなるべく多く用いることにしました。また、収蔵展示に興味を示してもらえるように、カラカミ遺跡環濠跡の土層断面を剥ぎ取った、高さ約1.8メートル、幅約3.6メートルの迫力のある遺構資料も展示することにしました。



カラカミ遺跡の剥ぎ取り遺構資料

この土層には獣骨や貝殻、土器などが埋まっており、古代人が食べた物の痕跡などが一目でよく分かります。他にも、調理道具・狩猟・漁労・農耕のテーマ別に、長崎県内の出土品から約140点展示しています。数ある出土品の中から展示する遺物を探して選ぶという作業は、思いのほか大変で、報告書とにらめっこの日々でした。行き詰まり先輩職員に相談すると、ものの数分で何種類もの遺物を探し出してくるのを目の当たりにし、改めて研究者の凄さに脱帽しました。そして最後に、特別企画として、子どもから大人まで簡単に出来るクッキングレシピを作りました。展示テーマに沿って、「縄文土器クッキー」、「貯蔵穴のカップケーキ」、「勾玉白玉のフルーツポンチ」と、どれも古代にちなんだ内容となっています。ネーミングはすぐに浮かびましたが、レシピを考えて作るとなると、試行錯誤の連続でした。

そんな素人目線いっぱいのオープン収蔵展示、『古代のグルメ・クッキング展』は、センターと併設する一支国博物館にて開催中です。ぜひご覧ください！

平成29年度 第1回オープン収蔵展示「古代のグルメ・クッキング展」

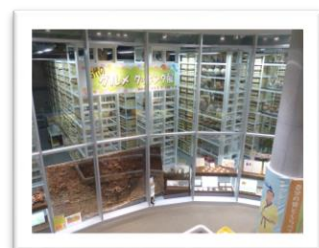
期間：2017年7月7日（金）～2018年1月3日（水）

場所：壱岐市立一支国博物館1F・オープン収蔵庫

内容：古代人が食べたものの痕跡や、採集・調理に使った

道具など、「食」に関する県内の出土品をご紹介します。

【
観
覧
無
料
】



『弥生時代の食生活 —食料調達について—』

長崎県埋蔵文化財センター 調査課 文化財保護主事 宮木 貴史

“食べる”という行為は、私たちが生きていくために欠くことのできないものです。現代に生きる私たちが、お米や野菜、肉、魚を食べるように、今までのどんな時代の人たちも同じように食べて、生きていたのです。今回は「原の辻遺跡」の時代、つまり弥生時代（約 2000 年前）の人々の食生活、特に食料の調達について見ていきます。

現代の私たちが食材を手に入れようと思ったら、スーパーに行き、野菜でもお肉でもお魚でもお金を出して買うことができます。しかし、弥生時代にスーパーはありません。当時の人々は、どのように食材を得ていたのでしょうか。

弥生時代の人々の暮らしを記したものに『魏志倭人伝』というものがあります。今の中国にあった「魏」という国の歴史書で、この中に当時の日本について書かれています。「壱岐」は「一支国」と記され、「差有田地 耕田猶不足食 亦南北市糶（やや田んぼがあるが、それだけでは不足するので、南や北へ行き交易をしている）」と書かれています。

弥生時代という、お米作りが始まった時代です。お米作りのために、さまざまな農具が使われました。今でも使われる「鍬」や「鋤（スコップ）」も、弥生時代に登場しています。ただし、使われ始めたころはすべて木で作られていました。



【大堂遺跡】なすび形鍬

山では山菜や堅果類などを採り、動物を狩り、海では魚を獲っていました。海に囲まれた壱岐では、豊富な海産物が獲れたことでしょう。そんな漁業の道具として、網漁の網に錘としてつける「石錘」や、動物の骨を用いて作られた「アワビオコシ」や「鈎」「釣針」などがあります。



【大浜遺跡】（左）アワビオコシ （右下）ヤス
【中島遺跡】（右上）釣針

では、これらの道具でどんなものを獲っていたのかというと、魚では、タイやカサゴ、フグなどの骨が見つかりますし、貝では、サザエやハマグリ、カキなどの殻が出土しています。

今回の展示では、山の幸・海の幸、そしてお米という里の幸を獲得するための道具や、遺跡に残された「食べかす」から当時の人々がどんなものを食べていたのかを紹介しています。

また、「カラカミ遺跡（弥生時代）」で見つかった大溝の断面を特殊なノリで剥ぎ取ったものを展示しています。どんなものが埋まっているのか、観察してみてください。

※参考文献

- ・大阪府立弥生文化博物館 1999『卑弥呼の食卓』吉川弘文館
- ・長崎県埋蔵文化財センター 2016『原の辻遺跡総集編Ⅱ』長崎県教育委員会

『オープン収蔵展示について』

長崎県埋蔵文化財センター 調査課 文化財調査員 千原 和己

私は、今年「長崎県埋蔵文化財センター」に配属された新人職員です。当センターに配属されて初めて携わった仕事が、現在開催中のオープン収蔵展示『古代のグルメ・クッキング展』の準備・設営です。この収蔵展示では、古代人が行っていた「食べる」という行為を採集・狩猟・調理・保存などの用途に分けて紹介しています。

縄文人などの古代に生きていた人々が用いていた採集・狩猟の道具には、物を潰したり、切ったり、刺したりするための手ごろな素材として、石や骨が多く用いられています。陸上では、これらの狩猟具と大小さまざまな落とし穴などの罠を組み合わせることで獲物を捕らえていたと考えられています。また、海浜部では、骨製の銚や貝製のナイフなどの漁労具を用いて、魚や海獣類、貝類を得ていたようです。採集・狩猟された食料は、アク抜きや塩漬けなどの処理を施されたのち、一部は貯蔵穴と呼ばれる穴に保管され、蓄えられていたと考えられています。



鯨歯の鏃と解体具（石匙）

今回の展示では、落とし穴や貯蔵穴といった遺構の断面模型や、前述した狩猟具・漁労具および実際に古代人が食べたと思われる動物骨についても展示を行っています。『古代のグルメ・クッキング展』、是非ご覧ください。

『プラントオパールってどんなもの？』

長崎県埋蔵文化財センター 調査課 文化財調査員 鮫島 葵

「化石」と聞いたら、最初に何を思い浮かべますか？

恐竜やアンモナイトなどの古代の生き物をまず思い浮かべることが多いと思います。

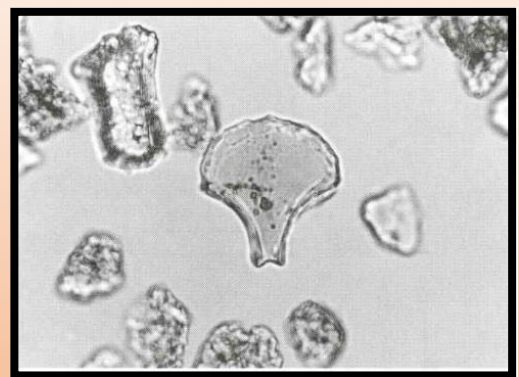
今回取り上げる化石は植物の化石である「プラントオパール」というものです。

このプラントオパール（植物珪酸体）とは、植物の細胞内にあるガラスの主成分の珪酸（ SiO_2 ）が蓄積して、植物が枯れた後も微化石として土中に半永久的に残ったもので、植物の種類によって形状が異なります。これを用いたプラントオパール分析法（Plant Opal Analysis）というものがあります。

遺跡の土壌や土器の表面などからプラントオパールを検出する分析法で、当時栽培されていた植物の種類の同定や栽培されていた環境を推定するものです。発掘現場では稲作の有無の確認調査に応用されており、花粉分析法（Pollen Analysis）と併用されます。

長崎県内の遺跡からもイネのプラントオパールが見つかっています。

今回のオープン収蔵展示『古代のグルメ・クッキング展』でも紹介していますので、是非ご覧ください。



原の辻遺跡から見つかった

イネのプラントオパール